Farinata



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 50 c.c.
Agua: 900 Mililitros
Harina De Garbanzos: 300 grs.
Romero: 1 Rama
Variedad de quesos: c/n
Aceitunas: c/n
Escamas de sal para decorar: c/n
Jamòn crudo: c/n
Sal de mar: c/n

Preparación de la Receta

- Verter el agua a temperatura ambiente en un bol.
- Agregar *harina* de garbanzos en forma de lluvia, sin dejar de revolver para evitar que se formen grumos.
- Dejar reposar en un lugar fresco durante 12 horas.
- Eliminar la espuma de la superficie y mezclar nuevamente.
- Añadir aceite de oliva y revolver bien.
- Verter la mezcla en un molde para horno (estilo pizzera), *sazonar* la superficie con *romero* picado y sal.
- Cocinar en horno a 180°C durante 20 minutos.
- Decorar con escamas de sal gruesa y servir con *jamón* crudo, variedad de quesos y aceitunas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/farinata-faina